|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP 24.1 |
| Anlage: Muster Wartungsplan |

|  |  |
| --- | --- |
| **Unternehmen** |  |
| PLZ, Ort |  |
| Straße, Hausnummer |  |
| Bereich |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Geräteidentifikation**Herstellerbezeichnung |  |
| **Art der Maßnahmen**Reinigung, Wartung, Instandsetzung, Validierung |  |
| **Intervalle** Zeitraum |  |
| **Umsetzungsvoraussetzung**Umsetzung durch Personal, Fachpersonal, Hersteller |  |
| **Sicherheitsbestimmungen** |
| * Eigensicherung beachten
* Erste Hilfe Ausstattung bereitstellen
* PSA tragen (Aufzählung)
 |
| **Notfallmaßnahmen**Maßnahmen beschreiben (Herstellerangaben) Betriebsstörungen, inkl. Notaus |
|  |
| **Angaben zur Umsetzung**Tätigkeiten, Austausch von Baugruppen, Verbrauchsmaterial usw. |
|  |
| **Hilfsmittel zur Umsetzung**Werkzeuge, Ausstattung, Ersatzteile |
|  |
| **Reinigungs- und Desinfektionsmittelangaben** |
| Grobreinigung |  |
| Reinigung mit Reinigungsmittel |  |
| Konzentration |  |
| Spülung | Trinkwasser |
| Trocknung | Lufttrocknung, Wischtrocknung |
| Desinfektionsmittel |  |
| Konzentration |  |
| Einwirkzeit in Sekunden |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Bearbeitungsstand (Datum) |  |
| Verantwortlich Name, Erreichbarkeit |  |